

WZBOGACENIE BAZY LOKALOWEJ ORAZ BAZY DYDAKTYCZNEJ SZKOŁY

INWESTYCJE, ZAKUP SPRZĘTU



CYFRYZACJA SZKOŁY

- ▶ DOPROWADZENIE INTERNETU DO KAŻDEJ SALI LEKCYJNEJ I PRACOWNI;
- ▶ UDOSTĘPNIENIE URZĄDZENIA DO KSEROWANIA I DRUKOWANIA W POKOJU NAUCZYCIELSKIM;
- ▶ WYPOSAŻENIE KAŻDEJ SALI LEKCYJNEJ I PRACOWNI W KOMPUTER Z ŁĄCZEM INTERNETOWYM – ŁĄCZNIE ZAKUPIONO 50 JEDNOSTEK;
- ▶ ZAKUPIENIE SPRZĘTU KOMPUTEROWEGO DO POKOI ADMINISTRACJI, PEDAGOGÓW I BIBLIOTEKI;
- ▶ WYPOSAŻENIE SIĘDMIU KLAS W TABLICE INTERAKTYWNE - DODATKOWO W DWÓCH PRACOWNIACH ZOSTAŁY ZAINSTALOWANE NAJNOWSZEJ GENERACJI MONITORY INTERAKTYWNE Z OPROGRAMOWANIEM;
- ▶ WPROWADZENIE DZIENNIKA ELEKTRONICZNEGO „LIBBRUS”, KTÓRY W ROKU SZKOLNYM 2019/2020 BĘDZIE JEDYNYM OFICJALNYM DZIENNIKIEM.



NOWE SALE LEKCYJNE I PRACOWNIE



- ▶ NOWA SALA 218 WYPOSAŻONA W MEBLE I INTERNET;
- ▶ ROZBUDOWA SALI 219 O POMIESZCZENIA LOKATORSKIE – ZMIANA CHARAKTERU PRACOWNI NA CUKIERNICZĄ;
- ▶ POWSTAŁ NOWY WĘZEL SANITARNY (TOALETY) ORAZ MAGAZYN DO PRZECHOWYWANIA SPRZĘTU TECHNOLOGICZNEGO;
- ▶ NAPRAWIONO I ODNOWIONO:
 - ▶ KORYTARZE NA DRUGIM I CZWARTYM PIĘTRZE;
 - ▶ SALE LEKCYJNE NA DRUGIM PIĘTRZE
- ▶ OBECNIE ROZPOCZĘŁA SIĘ INWESTYCJA DOTYCZĄCA ROZBUDOWY SALI GIMNASTYCZNEJ WRAZ Z ŁĄCZNIKIEM DO BUDYNKU
 - ▶ ZOSTAŁ WYBRANY WYKONAWCA PROJEKTU INWESTYCJI.

MEBLE, SPRZĘT GASTRONOMICZNY I POMOCE DYDAKTYCZNE

- ▶ DOPOSAŻONO SALE LEKCYJNE W NOWE BIURKA I SZAFY
- ▶ SYSTEMATYCZNE WYPOSAŻANIE SAL LEKCYJNYCH W NOWE POMOCE DYDAKTYCZNE
- ▶ ZAKUPIONO SPRZĘT GASTRONOMICZNY DO RESTAURACJI, STOŁÓWKI I PRACOWNI TECHNOLOGICZNYCH OBSŁUGI KONSUMENTA
- ▶ POKÓJ PEDAGOGA WYPOSAŻONO W NOWE MEBLE I SPRZĘT TERAPEUTYCZNY
- ▶ WZBOGACENIE KSIĘGOZBIORU BIBLIOTEKI SZKOLNEJ W NOWE WOLUMINY



DYDAKTYKA

▶ PODNIESIENIE ATRAKCYJNOŚCI I EFEKTYWNOŚCI KSZTAŁCENIA

▶ TYLKO W TYM ROKU SZKOLNYM PODPISANO POROZUMIENIA Z NASTĘPUJĄCYMI PODMIOTAMI:

- ▶ HOTEL RADISSON BLU „SOBIESKI”, RADISSON COLLECTION HOTEL, RENAISSANCE WARSAW AIRPORT HOTEL, GRUPA „ARCHE”, FIRMA COFFE COLOR

▶ KORZYŚCI DLA SZKOŁY I CAŁEJ SPOŁECZNOŚCI SZKOLNEJ

- ▶ PRAKTYKI ZAWODOWE DLA UCZNIÓW, CIEKAWY LEKCJE W HOTELACH – NP.: LIFE COOKING – POZNAWANIE NOWYCH TECHNOLOGII I TECHNIK W GASTRONOMII I HOTELARSTWIE, SZKOLENIA DLA UCZNIÓW ZAKOŃCZONE CERTYFIKATAMI, WYCIEZKI PRZEDMIOTOWE
 - ▶ SZKOŁA OTRZYMAŁA W FORMIE DAROWIZNY WYPOSAŻENIE STOŁÓWKI, RESTAURACJI, BAR SAŁATKOWY, SAL TECHNOLOGICZNYCH (DORA METAL)
 - ▶ SUROWCE NA ZAJĘCIA, PRZYGOTOWANIE DO KONKURSÓW, OLIMPIAD (SELGROS - TRANSGOURMENT)
 - ▶ REMONT KORYTARZA NA 4 PIĘTRZE – GRUPA „ARCHE”
 - ▶ REMONT ŚCIANY NA 1 PIĘTRZE – FIRMA „BUKAT”
- ### ▶ Utworzenie klasy po szkole podstawowej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych z językiem włoskim – patronat: Instytut Włoski



DYDAKTYKA



▶ INNOWACJE PEDAGOGICZNE

- ▶ „TRENER PERSONALNY – RACJONALNE ŻYWIENIE I RUCH” – DLA UCZNIÓW TGH KSZTAŁCĄCYCH SIĘ W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH. PARTNERZY: TRANSGOURMET POLSKA, SGGW.
- ▶ „KIPER HERBACIANY – PODRÓŻE PO SMAKACH I AROMATACH NAPOJÓW NA BAZIE HERBATY” - DLA UCZNIÓW TGH KSZTAŁCĄCYCH SIĘ W ZAWODZIE KELNER. PARTNER - CENTRUM SZKOLENIA BARMANÓW.
- ▶ „DZIŚ UCZEŃ – JUTRO MISTRZ” - DLA UCZNIÓW TGH KSZTAŁCĄCYCH SIĘ W ZAWODZIE TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH. PARTNERZY: TRANSGOURMET POLSKA, SELGROS.
- ▶ „ANIMATOR CZASU WOLNEGO” - DLA UCZNIÓW KSZTAŁCĄCYCH SIĘ W ZAWODZIE TECHNIK HOTELARSTWA.

DYDAKTYKA

▶ ROZPOCZĘTO DWA PROJEKTY UNIJNE:

- ▶ TRENER PERSONALNY - PARTNERZY: M.ST. WARSZAWA – DZIELNICA ŚRÓDMIEŚCIE – ZAWODY: TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH, KUCHARZ
- ▶ BIURO EDUKACJI URZĘDU M.ST. WARSZAWY W PARTNERSTWIE ZE SZKOŁĄ GŁÓWNĄ HANDLOWĄ W WARSZAWIE REALIZUJE PROJEKT W RAMACH ŚRODKÓW PROGRAMU OPERACYJNEGO WIEDZA EDUKACJA ROZWÓJ 2014-2020, OŚ PRIORYTETOWA II. EFEKTYWNE POLITYKI PUBLICZNE DLA RYNKU PRACY, GOSPODARKI I EDUKACJI, DZIAŁANIE 2.15 KSZTAŁCENIE I SZKOLENIE ZAWODOWE DOSTOSOWANE DO POTRZEB ZMIENIAJĄCEJ SIĘ GOSPODARKI:

SZKOŁY ZAWODOWE - SZKOŁY WYŻSZE - PRACODAWCY: NOWOCZESNY MODEL WSPÓŁPRACY W GRUPIE BRANŻOWEJ HOTELARSKO-TURYSTYCZNEJ (ZAWÓD: TECHNIK HOTELARSTWA) – HOT.

KOMISJA REKRUTACYJNA DOKONAŁA ANALIZY ZGŁOSZEŃ I WYTYPOWAŁA SZKOŁĘ, KTÓRA BĘDZIE UCZESTNIKIEM PROJEKU:

TECHNIKUM GASTRONOMICZNO-HOTELARSKIE NR 1 W ZESPOLE SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH, UL. POZNAŃSKA 6/8 W WARSZAWIE (HOT)



DYDAKTYKA

- ▶ PROJEKTY REALIZOWANE Z M.ST. WARSZAWA
 - ▶ WIE – WARSZAWSKIE INICJATYWY EDUKACYJNE :
 - ▶ SNY O WARSZAWIE
 - ▶ EDUKACJA VARSAVIANISTYCZNA – W ZSG POWSTAŁO (2 października 2017 r.) CENTRUM EDUKACJI VARSAVIANISTYCZNO-ARTYSTYCZNEJ (CEVA), KTÓRE WŁĄCZA SIĘ W RÓŻNORODNE DZIAŁANIA PODEJMOWANE PRZEZ OŚRODKI KULTURY LOKALNEJ, DZIĘKI CZEMU UCZNIOWIE ZSG MAJĄ MOŻLIWOŚĆ UCZESTNICZENIA W RÓŻNORODNYCH INICJATYWACH O CHARAKTERZE EDUKACYJNYM I ARTYSTYCZNYM.
 - ▶ PROJEKT WIZYT STUDYJNYCH W MUZEUM WALKI I MĘCZEŃSTWA W TREBLINCE ORAZ W MUZEUM - MIEJSCU PAMIĘCI PALMIRY DLA UCZNIÓW WARSZAWSKICH SZKÓŁ „PODRÓŻ PAMIĘCI”



PROFILAKTYKA

- ▶ POMOC PSYCHOLOGICZNO – PEDAGOGICZNA ORAZ MATERIALNA ZAPOBIEGAJĄCA WYKLUCZENIU UCZNIAM
 - ▶ KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW STYPENDIALNYCH :
 - ▶ STYPENDIUM SOCJALNE, STYPENDIUM NAUKOWE, STYPENDIUM SPORTOWE, STYPENDIUM PREZESA RADY MINISTRÓW, STYPENDIUM PREZYDENTA MIASTA WARSZAWY, STYPENDIA ZAWODOWE - MAZOWSZE
 - ▶ INNOWACYJNE ZAJĘCIA PROFILAKTYCZNE, PROMOCJA ZDROWEGO I EKOLOGICZNEGO STYLU ŻYCIA,
 - ▶ ZAPOBIEGANIE UZALEŻNIENIOM U UCZNIÓW
 - ▶ MONITOROWANIE WEJŚĆ I WYJŚĆ ZE SZKOŁY W CELU OGRANICZENIA DOSTĘPNOŚCI SZKOŁY DLA OSÓB Z ZEWNĄTRZ
 - ▶ WDRAŻANIE WNIOSKÓW WYNIKAJĄCYCH Z ANALIZY BEZPIECZEŃSTWA W SZKOLE.



EWALUACJA SZKOŁY

- ▶ MONITOROWANIE KOMPETENCJI KLUCZOWYCH.
- ▶ EWALUACJA PROBLEMOWA
 - ▶ PROCESY EDUKACYJNE SĄ ZORGANIZOWANE W SPOSÓB SPRZYJAJĄCY UCZENIU SIĘ
 - ▶ ZARZĄDZANIE SZKOŁĄ LUB PLACÓWKĄ SŁUŻY JEJ ROZWOJOWI



EWALUATORZY OCENILI BARDZO DOBRZE NASZĄ WSPÓLNAŁ PRACĘ W W/W OBSZARACH.



- Wysokie kwalifikacje zawodowe.
- Umiejętność komunikowania się w językach obcych.
- Umiejętności prospołeczne.

- Współpraca z pracodawcami i partnerami szkoły, uczelniami, środowiskiem ogólnym.
- Organizacja rad dotyczące wprawie oświatowym.
- Podnoszenie jakości pracy szkoły poprzez wdrażanie metod aktywizujących i edukacji cyfrowej (e-learning, techniki komputerowe).

- Poprawa warunków pracy i nauki poprzez dostęp do funkcjonalnej przestrzeni.
- Efektywne zagospodarowanie przestrzenne.

Współdziałanie z podmiotami zewnętrznymi i rzecz. wzbogacenia bazy materiałowej szkoły nowymi technologiami.